



Mahlitzscher

e-Landpost



Liebe Ökokisten-Kunden, der diesjährige Frühling begann hierzulande mit einer Sonnenfinsternis. Dank des Erfindungsgeistes unserer Hofjugend, kam der eine oder andere Mitarbeiter in den Genuss einer „SoFi“-Brille Eigenbau. Parallel rührten die Gärtner zwischen 9.30 und 11.30 Uhr emsig unsere biologisch-dynamischen Präparate und schufen eine wichtige Grundlage für die Revitalisierung der Ackerflächen. Damit auch unsere Kühe recht bald hinaus ins Grüne kommen, bauen die Stall-Wirte derzeit die Weidezäune rund um den Hof wieder auf. Letzte Woche



kam unser erstes Frühlingskälbchen auf die Welt. Der aktuelle Newsletter widmet sich diesmal unserer hofeigenen Molkerei. All jenen unter Ihnen, die den Brauch

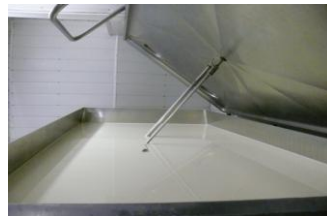
des Osterwasser Holens pflegen, sei gesagt, dass sich Brunnennymphen ursprünglich mit weißen Nahrungsmitteln wie Milch, Quark und Eiern besänftigen ließen. Erst der inflationäre Gebrauch von Kleingeld brachte den Münzeinsatz für die Erfüllung geheimer Wünsche ins Rollen...

*Frohe Ostern wünscht Ihnen Yvonne
Liebing & Ihr Team vom Hof Mahlitzsch*



Frische Milcherzeugnisse aus erster Hand

Die Mahlitzscher Hof-Molkerei neben dem Kuhstall verwendet ausschließlich schonende traditionelle Handwerksverfahren. Die knapp 80 hofeigenen Kühe geben durchschnittlich 1200 Liter Rohmilch pro Tag. Diese werden zunächst in zwei Sammelbecken mit einem Gesamtfassungsvermögen von 3000 Litern aufgefangen. Zur schonenden



Pasteurisierung wird die Rohmilch in großen Kesseln für 20 Sekunden auf 74 Grad erhitzt und anschließend in die Endverbraucherflaschen abgefüllt.

300 bis 400 Liter Milch werden mit Hilfe von Milchsäure-Kulturen zu Quark verarbeitet. Lab-Kulturen beschleunigen den Säureausfällungsprozess. Bereits nach 18 Stunden wird die saure Molke aus dem Ansatz herausgepresst und der fertige Quark kann in die Gläser abgefüllt werden. Der Mahlitzscher Joghurt wird direkt in den Endverbraucher-Flaschen bebrütet und enthält so besonders viele lebendige Milchsäurekulturen. Das unterscheidet ihn von gerührtem industriellem Joghurt.



Helfen Sie mit und reinigen Sie Ihre Pfandflaschen stets sorgfältig, unsere Molkerei dankt es Ihnen!

Neu im Sortiment



Für Veganer bieten wir jetzt eine gelungene Alternative zu Quark und Joghurt: Seidentofu, eine in Japan hochgepresene Delikatesse. Dank seiner glatten, zartcremigen Konsistenz eignet sich dieses Gourmet-Tofu besonders für trendige Desserts, delikate Soßen und leckere Lassies.

**Ab sofort online bestellen:
Osterzöpfe & Quarkteighasen
aus unserer Hofbäckerei**

